



Medewerkers Catering

Leidinggevende medewerker per uur	€ 37,50
Bedieningsmedewerker per uur	€ 28,50
Hostess / Gastdame / Garderobedame per uur	€ 32,50
Portier per uur	€ 28,50
Kok per uur	€ 35,00
Op- en afbouwmedewerker per uur	€ 28,50

Eventuele toeslagen zoals tijdens feestdagen zijn hierin nog niet opgenomen.

Drankenassortiment

Koffie, thee	€ 1,70
Diverse frisdranken	€ 1,80
Bier	€ 1,90
Jus d'orange	€ 1,95
Jenever	€ 2,10
Alcoholvrij bier per flesje	€ 2,25
Port, sherry, vermouth	€ 2,20
Wijnen	€ 2,35
Hollandse likeuren, campari	€ 2,60
Buitenlands gedistilleerd **	€ 3,70
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 l	€ 4,20
Kan ijswater	€ 3,05

Ontvangstcocktail

Ontvangstcocktail gepresenteerd in een champagneflûte gemaakt van vruchtensappen in diverse kleuren en smaken (ook non-alcoholisch)	€ 4,60
--	--------

Extra feestelijke drankjes:

	Fles	Flûte	Coupe
Champagne Taittinger Brut Reserve	€ 60,00	€ 10,00	€ 7,55
Champagne Taittinger Prestige Rose	€ 70,00	€ 11,50	€ 9,00
Prosecco	€ 21,50	€ 3,75	€ 2,25
Prosecco Rosé	€ 21,50	€ 3,75	€ 2,25
Chamderville	€ 17,50	€ 3,00	€ 1,75
<i>laag alcoholpercentage</i>			
Kir Royal	€ 17,50	€ 3,00	€ 1,75
<i>laag alcoholpercentage</i>			



Feestelijk met koffie:

Koffie crème per kopje	€ 1,70
<i>Voor bij de koffie:</i>	
Bonbons	€ 1,20
Compleet, met bonbons, gesuikerd fruit, minkussentjes en chocoladeboontjes	€ 2,00
Crèmehoorntjes en slagroomsoesjes	€ 3,00
Petitfours van Jongeneel	€ 2,45
Petitfours van Jongeneel met logo/ schildje	€ 2,85
Gesorteerde gebakjes van Jongeneel	€ 3,00
Friandises: gepresenteerd in etagères crèmehoorntjes, roomsoesjes, mini-petitfours en assortiment amandelkoekjes	€ 3,90
Beschuit met muisjes p.p.	€ 1,15
Uitserveren van (bruids)taart p.p.	€ 1,65

Bruidstaarten van Bakkerij Jongeneel:

20 à 25 personen (1 hoog)	€ 97,00
25 à 30 personen (2 hoog)	€ 116,00
30 à 40 personen (3 hoog)	€ 155,00
40 à 50 personen (4 hoog)	€ 193,00
50 à 70 personen (5 hoog)	€ 268,00
70 à 90 personen (6 hoog)	€ 349,00
90 à 110 personen (7 hoog)	€ 425,00

(Deze prijzen zijn voor de standaard bruidstaarten van bakkerij Jongeneel,
uiteraard kunt u ook zelf u wensen met de bakker bespreken en de taart bij
ons laten bezorgen)



LUNCH SUGGESTIES / BELEGDE BROODJES

Belegde broodjes, € 2,95
Bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandea

Luxe broodjes assortiment, € 5,50
- Witte pistolet gezond met boerenham, jonge kaas, komkommer, tomaat en ei.
- Bruine pistolet met roombrie en honing en notenmarmelade
- Waldkorn met zalmzalade en gerookte zalm
- Focaccia met mozzarella, tomaat en salami, gepresenteerd op pestoboter
- Ciabatta met ossenworst, kappertjes en rode ui

Kopje soep € 4,95
Keuze uit verschillende soorten soep zoals tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en vele andere

Sandwiches:
€ 1,25 per puntje

- Kaas
- Ham
- Eiersalade
- Rosbief
- Fricandea
- Roomkaas

Sandwiches deluxe:
€ 2,25 per puntje

- Gerookte zalm, roomkaas
- Gerookte paling, roomkaas
- Gezond; ham, kaas, komkommer, tomaat
- Ossenworst
- Kipfilet, spek, parmarella
- Mozzarella, tomaat, pesto



HORS-D'OEUVRES

Rijkelijk opgemaakte koude schotel te nuttigen als maaltijd of als hapjes buffet.

Hors d'oeuvre vis € 24,75 p.p

Zalmsalade, tonijn-pastasalade, zoute haring, gemarineerde tijgergarnalen, gevuld ei, gerookte zalm, gerookte paling van Eveleens, oosters gemarineerde tonijn, gevulde komkommer met krab en gevulde tomaat met Hollandse garnalen.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 49,50
4 personen	€ 99,00
6 personen	€ 148,50

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 24,75
4 personen	€ 49,50
6 personen	€ 74,25

Hors d'oeuvre vlees € 19,50 p.p

Huzarensalade, kip-pastasalade, Ardennerham met meloen, gevuld ei, mini-chorizoworstjes, gemarineerde kippenboutjes, wrap gevuld met gerookte ribeye, bonbon van Rundercarpaccio, gevulde minipaprika met geitenkaas.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 39,00
4 personen	€ 78,00
6 personen	€ 117,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 19,50
4 personen	€ 39,00
6 personen	€ 58,50

Hors d'oeuvre vegetarisch € 16,00 p.p

Pasta-paddenstoelsalade, Waldorfsalade, gemarineerde meloen, gevuld ei met kerriecrème, gevuld ei met zongedroogde tomatenrème, gevulde komkommer met roomkaas, spiesje van sherrytomaat met mozzarella en pesto, gemarineerde champignons, in knoflookolie gekonfijte paprika, gegrilde groene asperge en courgettes.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 16,00
4 personen	€ 64,00
6 personen	€ 96,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 16,00
4 personen	€ 32,00
6 personen	€ 48,00

Hors d'oeuvre vlees en vis € 25,00 p.p

Huzaren-, zalm- en pastasalade, gevuld ei, gevulde komkommer met krab, gevulde tomaat met Hollandse garnalen, Ardennerham met meloen, paling van Eveleens, haring en paté.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 50,00
4 personen	€ 100,00
6 personen	€ 150,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 25,00
4 personen	€ 50,00
6 personen	€ 75,00

Fingerfoodbuffet € 13,25 p.p

Ideaal voor tijdens de borrel, een feestavond of als lichte lunch, als hapjesbuffet gepresenteerd

Huzarensalade, zalmsalade, minisandwiches met gerookte paling, minisandwiches met vitello tonnato, wrap met gerookte zalm, wrap met gerookte runderlende, spiesjes met grote garnalen, gevulde peppersweet, mini-kippenborrelboutjes.

Minimaal aantal vanaf 2 personen.

In de Rustende Jager wordt alles hierboven gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter. Bij het afhalen van hors-d'oeuvres bedraagt de prijs voor stokbrood, boter en kruidenboter € 1,50 p.p.



HIGH TEA

High tea

€ 25,00

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)
2,5 per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen waaronder:
 - Gerookte zalm met uienringen
 - Gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens
 - Ossenworst met kappertjes
 - Gerookte kipfilet met fruit
 - Brie
- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room
- Diverse banketbakkerskoekjes
- Met crème opgespoten bitterkoekjes
- Muffins in diverse smaken
- Onbeperkt thee in verschillende smaken

(Zonder thee € 21,00 p.p.)

High tea de luxe

€ 32,50

- Ontvangst met een glas mousserende wijn: Kir Royal

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)
2,5 broodje per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen waaronder:
 - Gerookte zalm met uienringen
 - Gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens
 - Ossenworst met kappertjes
 - Gerookte kipfilet met fruit
 - Brie
- Lepelhapjes (2 per persoon) hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen:
 - Ossenhaas met balsamicosaus
 - Kip met kerriesaus
 - Gamba met pikante saus
 - Gerookte zalm met mierikswortelsaus
 - Vitello Tonato kalfsmuis met tonijnsaus
- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room
- Diverse petitfours
- Met crème opgespoten bitterkoekjes
- Muffins
- Onbeperkt thee compleet: diverse smaken thee, luxe bonbons en gesuikerd fruit

(Zonder thee en Kir Royal € 25,00)



BRUNCH

Brunch geserveerd

€ 29,00

Vooraf:

Kopje soep naar keuze

Koude gerechten:

Op tafel gepresenteerd via etagères:

- ~ huzarensalade met fijne vleeswaren
- ~ zalmzalade met gerookte zalm en makreel
- ~ een paletje van jonge kaas, oude kaas en romige brie

Minibroodjes in verschillende smaken, zoals ciabatta's, croissants en pistolets

Zoetwaren van De Ruijter en Hero

Warme gerechten:

Boerenomelet en hartige taartjes

Nagerechten:

Engelse trifle

Een klassiek Engels nagerecht om je vingers bij af te likken. O.a. met gele room, cake, vers fruit en slagroom

Brunch buffet

€ 34,50

Koude gerechten:

Verscheidende ovenverse luxe broodsoorten zoals croissants, ciabatta's, pistolets, krentenbollen, waldkornbroodjes e.d. diverse fijne vleeswaren, Ardennerham met meloen
kaasplank van Hollandse en Franse kazen, belegen kaas, komijnekaas, vers gerookte zalm, mozzarella en tomaat met balsamico-azijn, olijfolie en pesto, diverse zoetwaren

Warme gerechten:

Roereieren, uitgebakken spek, gebakken champignons
Yakitori, kipspiesjes met een ketjapsaus
Kalfsvleespasteitje

Nagerechten:

Bavarois in verschillende smaken, Omelette sibérienne, met slagroom, vers fruit

het brunchbuffet kan gereserveerd worden vanaf 30 personen



HOLLANDSE BUFFETTEN

Winterkost Buffet I

€ 16,00

Stampotten:

Boerenkool, zuurkool, hutspot

Garnituren:

Rookworst, bal gehakt, braadjus, kaantjes

Met uitbreiding:

Jachtschotel met aardappelpuree, rode kool en appelcompote

Toeslag uitbreiding € 5,50

Koud Buffet II

€ 21,00

Huzarensalade, zalmzalade

Italiaanse pastasalade, gevuld ei

Minicoctail van Hollandse garnalen

Minicoctail met gevogeltemousse en

gerookte eendenborst

Ardennerham met meloen

Zoute haring, paté

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Koud Buffet uitgebreid III

€ 31,00

Huzarensalade, zalmzalade,

Italiaanse pastasalade, gevuld ei

Minicoctail van Hollandse garnalen

Minicoctail met gevogeltemousse en

gerookte eendenborst

Ardennerham met meloen

Zoute haring

Gepocheerde zalmforel gecombineerd

met gerookte zalm

Koude kip, rosbief, fricandeau

Mozzarella en tomaat met balsamico-azijn, olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Koud buffet de luxe IV

€ 35,00

Rundercarpaccio met balsamicosaus

Gevuld ei

Minicoctail van Hollandse garnalen

Minicoctail met gevogeltemousse en

gerookte eendenborst

Salade gourmande met gerookte

eendenborst en eendenlever

Salade Niçoise met gegrilde tonijn

Ardennerham met meloen

Palet van Spaanse ham- en worstsoorten

Gepocheerde zalmforel gecombineerd

met gerookte zalm

Mozzarella en tomaat met balsamico-azijn,

olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Diverse luxe broodsoorten, boter en kruidenboter



UITBREIDINGEN

De koude buffetten zijn uit te breiden met de volgende opties:
Prijzen zijn per persoon.

Koude opties

Paling van Gerrit Eveleens (40 gram p.p.)	€ 7,50
Sushi (2 stuks p.p) verschillende soorten sushi met onder andere zalm, tonijn, garnaal en komkommer. Gepresenteerd met verse wasabipasta, gember en sojasaus	€ 7,50
Sashimi (2 stuks p.p) van tonijn en zalm gepresenteerd met wasabipasta	€ 5,25
Oesters, per stuk Zeeuwse creuses gepresenteerd op crushed ijs, per dozijn te bestellen	€ 3,00

Warme opties

Soep naar keuze aan tafel geserveerd of op het buffet gepresenteerd	€ 4,95
Saté gepresenteerd met kroepoek en atjar:	
- van kip 2 stokjes per persoon	€ 6,00
- van kip 3 stokjes per persoon	€ 8,50
- van varkenshaas 2 stokjes per persoon	€ 6,50
- van varkenshaas 3 stokjes per persoon	€ 9,00
Warme beenham met pepersaus of honingmosterdsaus gepresenteerd met pommes gratin en enkelvoudige saladebar (vanaf 50 personen wordt de beenham aan het buffet gesneden)	€ 10,00
Gehaktballetjes in zoetzure saus of pindasaus gepresenteerd met pommes gratin en enkelvoudige saladebar	€ 8,50

Dessert opties

IJscokarretje gevuld met 3 soorten roomijs	€ 3,00
Nagerechtenbuffet met verschillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels, Omelette sibérienne, slagroom, vers fruit	€ 11,00



KOUD/WARM BUFFET

De onderstaande buffetten worden gepresenteerd in drie gangen.
Het voorgerecht zal tijdens de hoofdgerechten wel op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

Traditioneel Koud & Warm Buffet V

€ 49,50

Voorgerechten:

Huzarensalade, zalmsalade
Italiaanse pastasalade
Gerookte Forel, gefileerde paling
Zoute haring, gevuld ei, Gevulde komkommer met krab
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen
Mozzarella en tomaat met balsamico-azijn,
olijfolie en pesto
Ardennerham met meloen

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden ossenhaas met Stroganoffsaus
aan het buffet gesneden
Gegrilde varkensentrecôte met cognacroomsaus
Saté van kip met pindasaus

Parijse aardappeltjes, pommes frites

Saladebar: komkommersalade,
tomatensalade met feta,
gemengde groene salade, aardappelsalade

Gepresenteerd met:

French-dressing, balsamico, olijfolie, pesto
mayonaise en cocktailsaus

Nagerechten:

Versillende smaken bavarois
gepresenteerd op spiegels Omelette sibérienne,
Slagroom, vers fruit

De varkensentrecôte met cognacroomsaus kan worden vervangen door gepocheerde zalmfilet met tagliatelle en witte wijnsaus, toeslag p.p. € 2,50

Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen dan komt er een toeslag bovenop van € 4.95



KOUD / WARM BUFFET

De onderstaande buffetten worden gepresenteerd in drie gangen.
Het voorgerecht zal tijdens de hoofdgerechten wel op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

Eigentijds Koud & Warm Buffet VI

€ 55,00

Voorgerechten:

Rundercarpaccio met balsamicosaus
Gevuld ei
Minicocktail van Hollandse garnalen
Mini cocktail van gevogeltemousse met eendenborst
Salade gourmande met gerookte eendenborst en eendenlever
Salade Niçoise met gegrilde tonijn
Ardennerham met meloen
Palet van Spaanse ham- en worstsoorten
Gepocheerde zalmforel gecombineerd
met gerookte zalm
Rijkelijk gearneerd

Diverse luxe broodsoorten, boter en kruidenboter

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden ossenhaas met rode wijnsaus
aan het buffet gesneden
Gebakken varkenshaas medaillons met bospaddenstoelensaus
Spiesje van grote garnalen met een roerbak van oosterse eiernoedels

Parijse aardappeltjes, pommes frites en
seizoensgroenten

Saladebar: komkommersalade,
tomatensalade met feta,
gemengde groene salade, aardappelsalade
French dressing, balsamico-azijn, olijfolie, pesto
mayonaise en cocktailsaus

Nagerechten

Verschillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels
Omelette sibérienne,
Roomijs opgespoten met eiwitschuim
Slagroom, vers fruit

*Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen dan komt er een toeslag
bovenop van € 4,95*



INTERNATIONALE BUFFETTEN

Indisch Buffet

€ 24,75

Nasi Goreng Kip

Gebakken rijst met groenten, kip en diverse kruiden

Mihoen Goreng

Gebakken rijstvermicelli met prei, wortel, ei, knoflook en diverse kruiden

Tumis Broccoli Mix van groenten in een pittige saus

S.G. Telor

Hardgekookte eieren in een pittige sambal-/kokossaus

Satéballetjes

Gehaktballetjes in een Oriëntaalse pindasaus

Ayam Bali

Kippendijenvlees in een vlamme Balinese saus

Babi Ketjap

Stukjes varkensvlees in een zoete, kruidige ketjapsaus

Daging Roedjak

Gestoofd rundvlees in een pittige saus met ui en lombok

Garnituren:

Kroepoek, Oedang, Atjar, Sambal Badjak

Chinees Buffet

€ 23,75

Nasi Goreng Chinees

Gebakken rijst met ei, prei en ham

Bami Goreng Chinees

Brede stengelmie met ham, groenten en kruiden

Foe Young Hai Pangxie

Roergebakken ei met groenten en krabchuncks

Tjap Tjoy

Mix van groenten, met bamboescheuten en ingebonden bouillon

Babi Pangang Chinees

Reepjes gemarineerd varkensvlees in een zoetzure saus met atjar

Koe Lo Yuk

Gefrituurde stukjes kipfilet in een zoetzure saus met ananas

Kip-Pangang balletjes

Kipgehaktballetjes in een zoetzure saus met ananas

Garnituren:

Kroepoek, Oedang, Atjar, Sambal Badjak

Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen



Italiaans Pasta Buffet

€ 24,80

Tapenades in verschillende smaken
Diverse luxe broodsoorten

Salades

Pastasalade met tonijn
Tomaten met mozzarella, basilicum,
balsamico-azijn, olijfolie en pesto
Gemengde groene salade met
croutons, pijnboompitjes, zongedroogde
tomaatjes, pesto en olijfolie

**Penne rigate met fruits de
mer en witte wijnsaus**

Lasagne Bolognese

Fussulini met paddenstoelen

EXTRA FEESTELIJKE NAGERECHTEN

Bruidsijsdessert

€ 10,00

Bruidsijstaart, opgebouwd in verschillende lagen, gepresenteerd met luxe bruidsdecoraties. Het bruidsdessert wordt omlijst met vuurwerk de zaal ingedragen, aangesneden en uitgeserveerd.

1 Hoog	10 tot 15 personen
2 Hoog	15 tot 18 personen
3 Hoog	19 tot 35 personen
4 Hoog	36 tot 55 personen
5 Hoog	56 tot 70 personen

IJstaart

€ 8,50

Speciaal voor onze gasten die iets te vieren hebben wordt deze ijstaart met vuurwerk de zaal ingedragen, voor u aangesneden en uitgeserveerd

Op de taart schrijven wij uw tekst naar keuze.

Grand Dessert Buffet

€ 15,00

Omlijst door vuurwerk gepresenteerd,
een fantastische afsluiting van uw diner

Flensjes met poedersuiker

Spiegel met vers uitgesneden fruit

Aardbeienbavarois, chocoladebavarois
Chipolatapudding met rumsaus

Omeletter sibérienne
Vanilleroomijs, slagroom

Warme kersensaus, warme chocoladesaus, warme sinaasappelsaus

(€ 10,50 in plaats van nagerecht behorende bij een menu of buffet)

Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen komt er een toeslag bovenop van € 4,95



MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSSCHAPPEN BOVEN DE 15 PERSONEN

Menu 1

€ 34,00

Rundercarpaccio

met notendressing en Tête de Moinekrullen

Tournedos van Zalm en Zeewolffilet

omwikkeld met spek en geserveerd

met sauce beurre blanc

of

Varkenshaas met peperroomsaus

Klassieke Sorbet

3 soorten sorbetijs met vers fruit en bubbels

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met
aardappelgarnituur, verschillende groenten en gemengde salade*

Menu 2

€ 41,00

Dun gesneden gerookte zalm

met een tartaar van aardappel en rivierkreeft geserveerd

met een wasabicrème en kruidencrostini

Soep naar keuze of klassieke spoom

Duo van gebakken zalmfilet met een gambaspies

geserveerd met bearnaisesaus

of

Gegrilde runderentrecôte

met een Beurre de Parissaus

Wentelteefjes van suikerbrood

met kaneelroomijs



Menu 3

€ 43,00

Voorgerechten gepresenteerd in etagères, voor iedere gast is er een kleine portie van ieder gerecht en samen vormt dit een voorgerecht:

~ Rundercarpaccio

met notendressing en Tête de Moinekrullen

~ Duo van gerookte zalm en Hollandse garnalen

geserveerd met cocktail- en mosterd/dillesaus

~ Van Wees' salade met boerenkaas, gegrilde tomaat, croutons, tuinkers geserveerd met sherry dressing

Gebakken grietfilet

geserveerd met garnalenrisotto, gepofte cherrytomaatjes en kreeftensaus
of

Gebakken tournedos

met rode wijn/sjalottensaus

Warm chocoladetaartje

geserveerd met vanilleroomijs

Menu 4

€ 52,00

Trio van:

Gerookte zalm met een groene kruidencrème
Licht gerookte runderlende op bospaddenstoelentapenade
Gegrilde coquille met gekarameliseerde witlof

Consommé en crôte

dubbel getrokken runderbouillon met fijne groenten
gepresenteerd met een dakje van bladerdeeg

Spoom classique

Gebakken zeebaarsfilet

geserveerd op een tarte tatin van tomaat en wilde spinazie
en witte wijnsaus

of

Duo van kalfshaas en ossenhaas

Met een saus van gekarameliseerde rode port en
gebonden met eendenlever

Crème Brûlée

van tonkabonen met kaneelijs



WALKING DINNER I

€ 38,50 p.p

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm

Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas

Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel

Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettucini

Zalm en zeewolfmedaillon omwikkeld met spek met rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus

Oosters ossenhaasspiesje met lente-uitjes en witte rijst

Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten

WALKING DINNER II

€ 43,50 p.p

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

Vitello tonnato, dungseden kalfsmuis met tonijnsaus

Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing

Romige kreeftensoep

Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaisesaus en tagliatelle

Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps

Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts

Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met briochebroodje

Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd in een champagneflûte



BARBECUE SUGGESTIES

Barbecue I

€ 23,00 p.p

Vlees :

Hamburger Speciaal

Gepresenteerd met broodje en garnituren:

Gefrituurde uien, augurken, ketchup,
mayonaise

Saté van kip

Braadworst

Drumstick

Varkensprocureur Filet

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Saladebar bestaande uit:

aardappelsalade,

komkommersalade,

tomatensalade met feta

wortelsalade

Sauzen :

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup en
pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue II

€ 28,50 p.p

Vlees :

Shaslick van varkensvlees, paprika, ui, spek

Saté van varkenshaas

Kippenpoot

Hamburger

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Maïskolf

Saladebar bestaande uit:

aardappelsalade,

komkommersalade,

wortelsalade,

tomatensalade met feta,

gemengde salade

Sauzen :

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup en
pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter



BARBECUE SUGGESTIES

Barbecue III

€ 38,00 p.p

Vlees :

Tournedos
Lams carré
Saté van varkenshaas

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus
Gebakken aardappeltjes,
Maïskolf

Saladebar bestaande uit:

Aardappelsalade, tomatensalade met feta
Komkommersalade, wortelsalade
Knapperige, gemengde salade
Uitgebakken spekjes, pijnboompitten, croutons
Yoghurtdressing, French dressing,
Notendressing

Sauzen:

Shaslicksaus, ravigottesaus,
Ketchup, mayonaise,
Pindasaus, cognacsaus en
Hollandaisesaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue Suggestie IV

€ 44,50 p.p

Cocktails :

4 soorten cocktails in champagnecoupes
gepresenteerd

- Gerookte zalm met aardappelsalade
- Hollandse garnalencocktail
- Caesarsalade met gerookte kip
- Exotische fruitcocktail

Warme gerechten:

Runderentrecôte met peperroomsaus
Saté van kip met pindasaus
Kalfsoester
Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus,
Gebakken aardappels, maïskolf
Saladebar bestaande uit: ijsbergsla,
komkommersalade, wortelsalade,
tomatensalade met feta, notendressing en
French dressing

Sauzen:

Peperroomsaus, pindasaus, shaslicksaus,
ketchup, cocktailsaus, mayonaise,
knoflooksaus (koud)

Nagerecht:

IJscokkarretje gevuld met drie smaken roomijs in
hoortjes gepresenteerd

Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen



OFFERTE OP MAAT

Een activiteit verzorgen op locatie, daarbij komen vele zaken kijken. Uiteraard de gewenste invulling, is voldoende (overdekte) ruimte beschikbaar of bestaat de behoefte aan bijvoorbeeld een tent ter overkapping? De Rustende Jager onderscheidt zich door haar oog voor detail, het meedenken, adviseren en de persoonlijke benadering. Vrijwel alle materialen zijn in eigen beheer, van meubilair tot glaswerk, van verlichting tot tafellinnen, van tent tot servies. Ook transport en op- en afbouw worden door eigen medewerkers verzorgd, vertrouwd en prettig voor u als opdrachtgever.

Graag maken wij, indien door u gewenst geheel vrijblijvend, een afspraak met u op locatie waarbij wij de mogelijkheden die De Rustende Jager u kan bieden, kunnen uiteenzetten en een offerte op maat kunnen samenstellen.

Voor het maken van een afspraak kunt u bellen met telefoonnummer: 0252 - 629333, wij zijn u graag van dienst.

DE PRIJZEN IN DEZE INFORMATIEMAP

- * De in deze informatiemap vermelde prijzen gelden voor gezelschappen vanaf 40 personen (tenzij anders vermeld).
- * Prijswijzigingen voorbehouden.
- * Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca (UVH) van toepassing. Een exemplaar hiervan hebben we voor u beschikbaar.

HOTEL

De Rustende Jager beschikt over 52 comfortabele hotelkamers en 3 suites die alle voorzien zijn van een prima bed, kleurentelevisie, filmkanalen, telefoon, kluisje en badkamer met douche of bad.

In combinatie met uw reservering kunnen wij u en uw gasten een hotelarrangement samenstellen voor een overnachting in aansluiting op het feest de prijs is op aanvraag en op basis van tweepersoonsgebruik per kamer.

De prijs is exclusief 6,05% city tax en ontbijt en geldt van donderdag- tot en met zondagnacht op basis van beschikbaarheid. De prijs van het ontbijtbuffet is € 12,95 per persoon, per dag.

Indien gewenst verzorgen wij bedrukte kaartjes (gratis) met vermelding van de speciale hotelaanbieding. De kaartjes kunnen bij uw uitnodigingen verzonden worden om uw gasten over de perfecte combinatie feesten & overnachten te informeren.

MENUKAARTEN

Tevens kunnen wij menukaarten ter gelegenheid van uw diner verzorgen. Deze menukaartjes (zonder tekst) worden u aangeboden. Wanneer wij een tekst op de menukaarten verzorgen is de prijs per menukaartje €1,00.

COUVERTPRIJS

Voor het gebruik van serviesgoed, bestek, glaswerk en presentatiematerialen wordt doorgaans een vast bedrag per persoon gerekend, Wij zorgen ervoor dat er voldoende materiaal dan aanwezig is.



Wijnkaart

Wit	Monterre druif, Chardonnay land, Frankrijk	€ 23,10
	El Oro de Los Andes druif, Sauvignon Blanc land, Chili	€ 24,00
	St. Michael Bereich Bingen (zoet) druif blend land, Duitsland	€ 23,10
	Laroche , druivensoort, Viognier land, Frankrijk Een droge, frisse en fruitige wijn met subtiele fruit aroma's. Een geurig aperitief en een elegante tafelwijn bij verfijnd gekruide gerechten	€ 29,35
	Beringer Classic druif, Chardonnay land, Verenigde Staten Rijpe appelgeuren, Citrus aroma's en een vleugje vanille. Door de balans van mooi fruit en zachte kruiden gaat de wijn goed samen met veel gerechten.	€ 30,10
	Bergkelder Fleur du Cap druif, Chenin Blanc land, Zuid-Afrika Een heldergele, hout gelagerde wijn met een zachte smaak waarin exotisch fruit, vanille en een vleug Butter scotch voorkomen. Elegant	€ 30,30
	Penfolds Private druif: Chardonnay land: Australië Strokleurig en een bouquet met impressies van suikermeloen en perzik. In de smaak komt tropisch fruit naar voren dat het zachte karakter ondersteunt.	€ 30,65
	Ruffino, La Solatia druif: Pinot Grigio land: Italië Verfrissend, verfijnd en op een lekkere manier licht. Met florale, fruitige en nootachtige aroma's en een sappige, droge afdronk.	€ 31,25
	Menetou Salon Le Priere druif Sauvignon Blanc land, Frankrijk Aromatische en strak droge wijn met veel ananas, appel en honig in geur en smaak met een aantrekkelijke afdronk.	€ 32,30
	Bouchard Père & Fils Macon Lugny Saint Pierre druif Chardonnay Land, Frankrijk Deze wijn heeft frisse neus met een prachtig bouquet van wilde bloemen. Aangenaam, zeer geurig en prachtig rond van smaak.	€ 51,25
Rose	Marques del Turia Rosado	€ 23,10
	Château Gassier Cuvée Loubiero	€ 34,85
Rood	Monterre druif, Merlot land, Frankrijk	€ 23,10
	El Oro de Los Andes druif, Cabernet Merlot land, Chili	€ 24,00
	Luigi Bosca, La Linda druif, Malbec & Syrah land, Argentinië Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn het aroma van rood fruit. Rijpe smaak en niet te zwaar.	€ 28,90
	Beringer Classic druif, Cabernet Sauvignon land, Verenigde Staten Een zachte wijn, waarin aroma's van cacao en vanille worden vergroot door de rijke geuren van krenten en donker gerijpt fruit.	€ 30,10
	Coto Vintage Crianza druif, Tempranillo land, Spanje Het bouquet is krachtig, met complexe aroma's van rood fruit en jam, met een lichte hout toon. De smaak is krachtig en complex. Vol en tongstrelend, met een lange afdronk.	€ 31,25
	Fleurige Henry Fessy druif Gamay land Frankrijk	€ 32,60
	Chateauneuf-du-pape, M. Chapoutier druif, Grenache Noir, Syrah & Mourvedre	€ 51,00



HAPJESLIJST

Gemengde noten Bokalen gemengde noten op tafel, per bokaal Per persoon gemiddeld à	€ 1,25	Minibroodjes Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse kaas	€ 2,60
Banketbakkerszoutjes Banketbakkerszoutjes op tafel, per persoon	€ 1,50	Minibroodjes Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis- en vleessoorten	€ 2,60
Luxe tafelgarnituur Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel	€ 4,50	Yakitori Twee stokjes Indische saté met ketjapsaus	€ 2,25
Breekbrood met kruidenboter, 2 tapenades en aiolo op tafel gepresenteerd	€ 2,50	Take away Bami Goreng Chinees, geserveerd in take away bakje en gepresenteerd met stokjes	€ 4,25
Koude hapjes Luxe gesorteerde borrelhapjes: brie met walnoot, paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes	€ 1,60	Lepelhapjes Hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen: gamba's met pikante saus, ossenhaas met balsamicosaus kip met kerriesaus, gerookte zalm met mierikswortelsaus	€ 2,25
Warme hapjes Kalfsvleesbitterballen	€ 0,90	Tapas Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje	€ 2,45
Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamihapjes, kipkrokantjes, mini kaashapje	€ 0,90	Balletjes gehakt in pittige salsasaus	€ 2,90
Minisaucijsjes Kaas of worst per persoon	€ 0,90 € 0,80	Amuses Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm	€ 4,95
Haringkar Haringhapjes versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon	€ 5,00	Carpaccio van ossenhaas met Balsamico crème en Parmezaanse kaas	€ 4,95
Viskar onbeperkt p.p Viskar gevuld met 3 vissoorten: zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter	€ 13,50	Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel	€ 3,80
Luxe viskar onbeperkt p.p Viskar gevuld met 4 vissoorten: gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens, zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood boter en kruidenboter	€ 21,50	Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettucini	€ 5,95
Kaaskar onbeperkt p.p Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port, boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter.	€ 11,00	Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met spek met rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus	€ 6,90
Hollandse kaas en worstkar: rookworst, leverworst en grilworst gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnekaas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter onbeperkt p.p	€ 6,50	Oosters ossenhaasspiesje met lente uitjes en witte rijst	€ 10,00
Saté Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 6,00	Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten	€ 6,00
Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 6,50	Vitello tonnato, dungsnesden kalfsmuis met tonijnsaus	€ 4,95
Beenham Beenham warm in de zaal gesneden met pepersaus, saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter 1 beenham circa 10 à 11 kilo (60 à 80 personen)	€ 660,00	Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing	€ 4,95
Puntzak friet Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup	€ 2,50	Romige kreeftensoep	€ 4,50
		Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaisesaus en tagliatelle	€ 6,90
		Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps	€ 6,20
		Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts	€ 11,00
		Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met briochebroodje	€ 4,95
		Bosvruchten met witte chocolademousse in een champagneflûte	€ 4,95



UNIFORME VOORWAARDEN HORECA (UVH)

Voor alle Catering reserveringen zijn de uniforme voorwaarden horeca van toepassing, deze kunt u terugvinden op www.khn.nl.

AFKOOP ANNULERING

Er kan altijd iets gebeuren waardoor uw feest niet kan doorgaan. Bij het annuleren van een Catering partij zullen we de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca (UVH) toepassen. Indien u gebruik maakt van de afkoop annulering zullen we u 3 % over de totale reserveringswaarde aan u berekenen.

Dit geldt alleen voor de catering reserveringen bij De Rustende Jager, niet indien er materialen en of diensten bij derden ingehuurd worden zoals:

Muziek, tenten, podium en tribunes.

ANNULERINGSBELEID (UVH)

Wanneer een Catering reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van die reservering het navolgende:

- a. Bij annulering meer dan 6 maanden voor het tijdstip waarop krachtens de desbetreffende horecaovereenkomst de eerste horecadienst zou moeten worden verleend is de klant niet gehouden enige vergoeding aan het horecabedrijf te betalen.
- b. Bij annulering meer dan 3 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 10% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- c. Bij annulering meer dan 2 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 15% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- d. Bij annulering meer dan 1 maand voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 35% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- e. Bij annulering meer dan 14 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 60% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- f. Bij annulering meer dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 85% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- g. Bij annulering 7 dagen of minder voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 100% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Materiaalchecklist		Naam:												
		Telefoon:												
Podia:	Prijs/st			Koeling:	Prijs/st			Keukenapparatuur:	Prijs/st					
Podiumelement 1x1	10,25	0	#	Koelaanhanger	175,00	0	-	Keukenunit catering RJ	230,00	0	#			
Podiumelement 2x1	15,50	0	#	Koelcontainer	302,50	0	-	Keukenunit voor verhuur	300,00	0	#			
Tapijttegels 1x1 mtr.	2,60	0	#					Grilmeubel klein	75,00	0	#			
Podiumtrap	7,75	0	#	Staande koelkast, glas deur	53,50	0	-	Grilaanhanger	175,00	0	#			
Podiumrok 6 meter	12,75	0	#	Stoelen:				Jsco aanhanger	145,00	0	#			
Geluid:								Hot Pot 1 / 2 pots	12,50	0	#			
Geluidsinst. In spreekges	49,00	0	#	Terrasstoel riet	3,75	0	-	Heteluchtoven 380 V 10	295,00	0	#			
Spreekgestoelte	44,00	0	#	Kussentjes	0,50	0	-	Heteluchtoven 380 V 6p	195,00	0	#			
Geluidsinst. Middel+CD	77,00	0	#	Kleur:				Heteluchtoven 220 V	69,00	0	#			
Geluidsinst. Groot+CD	120,00	0	#	Barkruk hout	2,50	0	-	Deksel shafingdish plat		0	#			
CD's tasje		0	#	Barkruk Aluminium w it	6,75	0	-	Deksel shafingdish rond		0	#			
Garderobe:				Barkruk Aluminium zw art	3,50	0	-	Gastro. bak 1/1 ondiep/c	4,25	0	#			
Rek met 25 hangers	13,00	0	#	Banken lounge	18,00	0	-	Gastro. bak 1/2 ondiep/c	13,25	0	#			
Decoratiemateriaal:				Zaalstoel rood	3,25	0	-	Gastro. bak 1/3 ondiep/c	2,25	0	#			
Vaasje bloemen	3,00	0	#	Tafels:										
Kandelaar groot	7,75	0	#	Terrastafel klein rond	5,25	0	-	Coveryw agen	36,00	0	#			
Partylights (potjes)	2,75	0	#	Dinertafel rond 6 pers	10,25	0	-	Bain Marie 2 vaks+deksel	42,50	0	#			
Decordoek neutr. p/meter	10,25	0	#	Dinertafel rond 10 pers	12,75	0	-	Bain Marie 3 vaks+deksel	59,00	0	#			
Decordoek thema p/meter	10,25	0	#	Dinertafel rond 12 pers	15,25	0	-	Warmtelamp 2 lamp	18,00	0	#			
Thema:				Klaptafel 80/120	5,25	0	-	Warmtelamp 4 lamp	28,50	0	#			
Truss per meter	7,25	0	#	Statafel	8,75	0	-	Warmtekast RVS 220 V	75,00	0	#			
verdeeld in:			#	Statafel Lounge/Steiger 80/80	35,00	0	-							
Statief per stuk	15,00	0	#	Statafel Lounge 80/160	45,00	0	-	Thermobox blauw	25,75	0	#			
Takel per stuk	8,25	0	#	Lounge tafel laag 80/80	35,00	0	-	Thermokast RVS	42,50	0	#			
Decorschot thema	26,00	0	#	Picknick tafel met 2 banken	13,00	0	-	Bordenw armer	36,00	0	#			
Thema:			#	Tafellinnen: kleur:				Diepvrieskist	37,25	0	#			
Kamerscherm klein	12,50	0	#	Rok statafel	3,75	0	-	Schaal gastormorm	4,25	0	#			
Kamerscherm groot	15,50	0	#	Rok terrastafel	3,75	0	-	Frituur dubbel 220 V	37,25	0	#			
Vlaggemast	25,75	0	#	Rok dinertafel 8 p.	3,75	0	-	Frituur dubbel 380 V 1x3	72,50	0	#			
Pedestales (w itte plante)	17,00	0	#	Rok dinertafel 10 p.	3,75	0	-	Frituur dubbel 380 V 2x2	55,00	0	#			
Palmen	12,50	0	#	Rok dinertafel 12 p.	3,75	0	-	Frietbakken	11,75	0	#			
Bloemstukken nep w it	18,00	0	#	Napperons met/zonder ga	3,75	0	-	Enkele gastronommar	18,00	0	#			
Oud Hollandse viskar	72,00	0	#	Tafellakens	3,75	0	-	Dubbele gastronommar	21,00	0	#			
Oud Hollandse kaaskar	52,00	0	#	Tafellakens groot	3,75	0	-	Gourmetstel compleet	12,75	0	#			
Oud Hollandse ijszeiler	130,00	0	#	Overgooier	4,75	0	-	Spin/gasbrander	12,75	0	#			
Kerstversiering	400,00	0	#	Rok buffet (12 meter)	12,80		-	Koelw erkbank 2 meter	85,00	0	#			
Champagnefiets	73,50	0	#	Buffetklemmen		0	-	Werkbank 2 meter	51,25	0	#			
Jsocar	70,00	0	#	Linnen servet	1,00	0	-	Wasbak klein	25,75	0	#			
Popcornmachine	82,00	0	#	Theedoeken	0,50	0	-	Wasbak groot	51,25	0	#			
Hotdogmachine	70,00	0	#	Droog/Poleerdoeken	0,50	0	-	Soepketel	12,75	0	#			
Rode loper kort, 10 meter	21,00	0	#	Celstof servetten/napparon		0	-	Verlichting:						
Rode loper lang, 20 meter	29,00	0	#	Tafelklemmen metaal		0	-	Streng 8 bollen	10,00	0	#			
6 Standaards + 4 koorde	37,50	0	#	Stoelhoezen:	2,75	0	-	Discoballen	102,50	0	#			
Decoratieve boompjes	10,00	0	#	Sjerpens zw art		0	-	Parr Spots per 3 stuks	12,50	0	#			
Parasol w it incl. voet	16,50	0	#	Sjerpens rood		0	-	Kroonluchter koper	56,00	0	#			
Zw arte marktkraamklem	2,25	0	#	Sjerpens oranje		0	-	Noodverlichting	15,00	0	#			
Heinekenparasol met voet	130,00	0	#	Rok kraam	3,60	0	-	Lichttonnen per stuk	40,00	0	#			
Bew egw ijzering A3 Klik z	7,75	0	#	Rok klaptafel 80/120	3,60	0	-							
Drankenuitgifte:				Rokken picknick set w it	7,70	0	-	Verwarming:						
Barunit catering RJ	257,50	0	#	Lichtmasten	92,50	0	-	Brandhout	100,00	0	#			
Barunit voor verhuur	302,50	0	#	Electra:				Gas padderstoel	36,00	0	#			
Partybar meubel klein:	257,50	0	#	Aggregaat 80 kva	305,00	0	-	Gasflessen	36,00	0	#			
Koelkast bruin/w it/zw art	82,50	0	#	Aggregaat 35 kva	195,00	0	-	Heater electrisch 380 V	36,00	0	#			
Tapkast bruin/w it/zw art	82,50	0	#	Kist aggregaat	155,00	0	-	Tenten (excl. transport, op-en afbouw)						
Azenkast bruin/w it/zw art	82,50	0	#	Haspel/verlengsnoer 220	2,00	0	-	Tent 5 x 5 carrée	205,00	0	#			
Intapkast bruin/w it/zw art	82,50	0	#	Haspel 380 V / 16 Amp	10,25	0	-	zijzeilen dicht						
Spoelbak zw art	27,50	0	#	Haspel 220/ +/- 20 m.	5,25	0	-	zijzeilen doorzicht						
Eindstuk/bovenstuk	12,50	0	#	Verdeelbord 16 Amp -> 3x220 V	8,75	0	-	Vloer 5 x 5 carrée	125,00	0	#			
Baraanhanger	128,50	0	#	Padderstoel 32 Amp	29,50	0	-	Gevels w it per 5 meter	110,00	0	#			
Barombouw w it U	15,50	0	#	Padderstoel 63 Amp	55,00	0	-	Gevels bruin per 5 meter	110,00	0	#			
Davidstap Amstel	51,50	0	#	Kabel 380V/16Amp 10 m.	5,25	0	-	Tent 5 x 5 pagode incl.v	275,00	0	#			
Davidstap zw art groot	67,50	0	#	Kabel 380V/32Amp 10 m.	5,25	0	-							
Koelkast middel zw art	63,50	0	#	Kabel 380V/63Amp 10 m.	5,25	0	-							
Koelkast klein zw art	31,00	0	#	Kabelgoot per 90 cm	8,25	0	-	Foldikap	125,00	0	#			
Kraam met lekblad	18,00	0	#	Verloop 32 -> 16 Amp.	5,25	0	-	Springkussen	189,60	0	#			
Kraam klein	18,00	0	#	Verloop 16 -> 32 Amp.	5,25	0	-							
Audiovisueel:			#	Brandblusser	17,50	0	-							
			#	Garderobenummers set	0,10	0	-	Broodjeszaak/Sandwichcorner/Snack						
TV scherm	104,50	0	#	Vuurkorf klein	7,15	0	-	Compleet w it / bruin	315,00	0	#			
Beamer + Scherm	130,00	0	#	Vuurton	10,25	0	-	Alleen gevel w it / bruin	110,00	0	#			
Wii Playstation Tvset	155,00	0	#	Tribune	600,00	0	-	Witte hekjes	12,50	0	#			
Totaal deze zijde			#	Totaal beide zijdes			-	Exclusief 21 % btw						



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Materialenchecklist		Naam:	-										
		Telefoon:											
Glaswerk:	Prijs/st			Bestek:	Prijs/st			Dranken:	Prijs/st				
Bierglazen (rek 50 glazen)	0	-		Cocktailvork	0,25	0	-	Drankenpakket vlgs lijst	0	-			
Longdrink (rek 49 glazen)	0	-		Cocktaillepel	0,25	0	-	<i>inclusief / exclusief buitenlands g</i>	0	-			
Wijnl. groot (rek 25 gl.)	0	-		Mini-mes	0,25	0	-	Amstel 50 liter			0	-	
Wijnl. klein (rek 36 gl.)	0	-		Kleine vork	0,25	0	-	Amstel 30 liter			0	-	
Champ coupes (25 glazen)	0	-		Kleine mes	0,25	0	-	Amstel 20 liter (david)			0	-	
Champ flûtes (49 glazen)	0	-		Kleine lepel	0,25	0	-	Amstel 4 liter (tender)			0	-	
Waterglas (36 glazen)	0	-		Pochet met klein bestek:	0,25	0	-	Heineken:			0	-	
Combirek (5 w hiskey, 5 psv)	0	-		<i>vork / mes / lepel</i>	0,75	0	-	Pepsi cola 12 x 1 ltr			0	-	
5 borrel, 5 coupes, 5 cognac)	0	-		Grote vork	0,25	0	-	Pepsi light 12 x 1,5 ltr			0	-	
Glaswerkpakket Standaard:				Groot mes	0,25	0	-	Sourcy Rood 12 x 1 ltr			0	-	
100 / 150 personen	80,00	0	-	Grote lepel	0,25	0	-	Sourcy Blauw 12 x 1 ltr			0	-	
3 rek bierglas à 50	0	-		Vismes	0,25	0	-	Sourcy pure bleu 12 x 0,75			0	-	
3 rek w ijn glas à 36	0	-		Oplegbestek vork	0,25	0	-	Sourcy pure red 12 x 0,75			0	-	
2 rek longdrink à 49	0	-		Oplegbestek lepel	0,25	0	-	Jus Deli 12 x 1 ltr			0	-	
1 rek combi glas à 25	0	-		Tangen	1,75	0	-	Witte w ijn 0,7 ltr / 1 ltr			0	-	
Diversen:				Pollepel klein	0,75	0	-	Rode w ijn 0,7 ltr / 1 ltr			0	-	
Rietjes normaal	0	-		Pollepel groot	1,75	0	-	Rosé w ijn 0,7 ltr			0	-	
Rietjes met fruitje	0	-		RVS Saladelepels	1,75	0	-	Zoet w itte w ijn 0,7 ltr			0	-	
Stampers	0	-		Koffielepel	0,25	0	-						
Viltjes	0	-		Wit bestekstijve 1/2 gastr.	1,75	0	-						
Plateau's rond	0	-		Wit bestekstijve 1/1 gastr.	2,75	0	-						
Plateaudoekjes rond	0	-		Grijze bestekbak	1,00	0	-						
Dienblad Gastronorm	2,50	0	-	Servies:		0,25	0	-					
Place-mats plateau's	0	-		Koffiekop	0,25	0	-						
Dienblad Gastronorm RVS	4,25	0	-	Koffiemok porselein	0,25	0	-						
Randjes gastronorm	0	-		Koffiemok metaal rood	0,25	0	-						
Koffie en toebehoren:				Koffieschotel groot	0,25	0	-						
Koffiekar (inclusief Bravilo	77,50	0	-	Koffieschotel klein	0,25	0	-						
4 schenkkannen, w armplaatje,	0	-		Side plate	0,25	0	-	Water:					
koffiebus met schep, filters	0	-		Mini-bordje	0,25	0	-	2 x 1000 liter tank	130,00	0	-		
w aterkoker, thermoskan thee,	0	-		Dessertbord	0,25	0	-	6000 liter tank RVS	230,00	0	-		
ds thee zakjes)	0	-		Groot bord	0,25	0	-	Portocabin (incl. 2 x 1000	375,00	0	-		
				Soepbord klein	0,25	0	-	<i>watertanks, 1x ijsblokjesmachine</i>					
Bravilor koffiezetmachine	17,50	0	-	Soepbord groot	0,25	0	-	<i>groot, 1x warmwatervoorziening</i>					
Koffiecontainer klein 5 ltr.	10,25	0	-	Soepkop	0,25	0	-	<i>80 graden) 15m./25m./35m.</i>					
Koffiecontainer middel 10 ltr	12,25	0	-	Soepschotel	0,25	0	-	Waterslang 100 meter	52,50	0	-		
Koffiecontainer groot 20 ltr	14,25	0	-	Suikerpot	0,75	0	-	Waterslang 50 meter	25,75	0	-		
Melkcups per doos	0	-		Melkkannetje	0,75	0	-	Rijplaat aluminium	25,60				
Koekjes per doos	0	-		Papieren randjes	0								
Pak suiker	0	-		Asbak staal	0			RVS afzuigkap incl.	40,00	0	-		
Pak koffiemelk	0	-		Peper en zout stel	0			<i>4 rvs standaarden en flexibele stang</i>					
Pak koffie gemalen	0	-		Mandje klein	0								
Doos bonbons	0	-		Mand groot	0								
Doos suikerfruit	0	-		Glazen schaal tjes	0								
Zak dessertmints	0	-		Porseleine bakjes vierkant	0								
Slagroom vers spuitzak	0	-		Bokalen (noten)	0								
Slagroom vers w itte schaal	0	-		Bokalen (complet) gepoetst	0								
Slagroom spuitbus	0	-		Bokalen champagne	17,50	0	-	Dranken meenemen in:					
Stofzuiger	25,00	0	-	Wijnkoeler luxe		0	-	<input type="checkbox"/> Koelaanhanger		0	-		
				Sourcykoeler			-	<input type="checkbox"/> Koelcontainer groot		0	-		
				Etagères	2,75	0	-	<input type="checkbox"/> Koelcontainer klein		0	-		
				Glazen kan 1 liter	2,75	0	-	<input type="checkbox"/> Koelkast w it		0	-		
Etenwaren:				Plastic kan	2,75	0	-	<input type="checkbox"/> Blauw e koelbox		0	-		
Notenmix	0	-		Leeuw enkopjes klein	0,25	0	-	<input type="checkbox"/> Vrieskist		0	-		
Banketbakkers zoutjes	0	-		Super groot bord	0,25	0	-	Koelbox groot met ijsblokjes	15,00	0	-		
Buffetdecoratie:				Staannde asbak	8,00	0	-	Koelbox klein met ijsblokjes	7,50	0	-		
1 kok	7,75	0	-	Frietbakjes incl. vork	0,25	0	-						
1 rechthoekige spiegel	6,75	0	-	Afval:									
2 w itte stenen	4,25	0	-	Afvalbak klein	0,75	0	-	Units:					
1 rozen w it/rood	7,75	0	-	Grijze zakken	0			Toiletunit	395,00	0	-		
4 w itte kistjes	10,25	0	-	Afvalbak groot	5,50	0	-	Materialenunit	125,00	0	-		
2 kandelaars groot + kaars	16,00	0	-	Blauw e zakken	0			Kassaunit	295,00	0	-		
				Asbakleger	1,00	0	-	Rookruimte RJ	195,00	0	-		
Diversen:				Stoffer en Blik				Rookruimte B	195,00	0	-		
Kabelgoten p.m. zw art/gee	13,00	0	-					Flaskruis	50,00	0	-		
Verkeersbord	5,00	0	-	Kleding:				Afw asmachine	257,50	0	-		
Schrikhek + C1 bord	10,00	0	-	Sloven	3,60	0	-						
Steekw agen	13,00	0	-	Koksmutsen	2,55	0	-						
Reclame bord	###	0	-										
Voorzettoog per 2 meter	17,50	0	-										
Pompw agen	13,00	0	-										
Totaal deze zijde				Totaal beide zijdes				Exclusief 21 % btw					